



## **Regional competition of sweets Abruzzo**

### **1° Concorso regionale dei dolci da forno tipici e tradizionali**

**8 marzo 2015**

La **Fiesa Confesercenti d'Abruzzo**, organizza il *Primo Concorso Regionale* dedicato ai *dolci da forno tipici e tradizionali*.

Il tema trainante è la “*valorizzazione del made in Abruzzo*” attraverso la conoscenza, la produzione e la degustazione dei dolci della tradizione italiana.

Al Concorso possono partecipare: panificatori, ristoratori, operatori di agriturismi, pasticceri, scuole.

L'iniziativa mira alla conoscenza approfondita del territorio con uno sguardo attento al settore alimentare, nello specifico della panificazione e della pasticceria da forno, promuovendo la cultura delle diverse aree regionali con confronti diretti delle specificità artigianali.

#### **REGOLAMENTO**

- 1.** Il Concorso si terrà nel contesto del SARAL FOOD 2015, presso il Centro Servizi Ibisco di Città Sant'Angelo, l'8 marzo 2015;
- 2.** Il Concorso è aperto a tutti i professionisti dei panifici, dei ristoranti, degli agriturismi, delle pasticcerie, delle scuole;
- 3.** Ogni concorrente può partecipare coadiuvato da un collaboratore presentando il proprio prodotto accompagnato dalla ricetta tipica regionale;
- 4.** Le ricette, di cui al Punto 3. devono essere espressamente tipiche dell'Abruzzo;

5. Ogni concorrente deve portare con se ed averne la piena disponibilità, tutti gli ingredienti e/o gli impasti pronti, compresi di ripieni, nonché teglie, cucchiari, spatole e minuteria utile alla lavorazione in loco;
6. Dopo la lavorazione, il concorrente deve pulire tutti i piani di lavoro (se ciò non verrà fatto, verrà attribuita una penalizzazione che sarà detratta dal punteggio finale)
7. Nel corso della preparazione, i giudici controlleranno tutte le operazioni;
8. I Giudici componenti la Giuria, valuteranno anche la predisposizione del prodotto finito nel vassoio di presentazione;
9. La valutazione verrà fatta sia come degustazione che visiva dall'intera Giuria;
10. Il concorrente deve illustrare ai Giudici tutte le fasi della preparazione e tutti gli ingredienti utilizzati;
11. Tutti i concorrenti ed i loro collaboratori, devono indossare la divisa professionale;
12. L'Iscrizione deve pervenire entro il 7 marzo 2015;
13. Alla Scheda di iscrizione occorre allegare la seguente documentazione:
  - a. Copia Iscrizione alla CCIAA di riferimento;
  - b. Copia Certificato di idoneità del laboratorio rilasciato dal SIAN, compreso di data e di numero;
  - c. Copia Documento d'identità del concorrente e dell'eventuale collaboratore.
14. È vietato l'uso dei seguenti ingredienti:
  - a. Margarina;
  - b. Oli di semi e di palma;
15. Per la valutazione, oltre agli ingredienti di base, verranno presi in considerazione ingredienti autoctoni del territorio di provenienza, come le farine, l'olio, ecc.;
16. I dolci possono anche essere presentati con tecniche innovative e con variazioni di ingredienti;
17. Ogni concorrente avrà a disposizione 15 minuti per realizzare il prodotto, salvo qualche richiesta relativa a particolari prodotti che hanno bisogno di più tempo (in questo caso, la richiesta deve essere perfezionata per tempo, prima dell'inizio della lavorazione);
18. La Giuria sarà composta da 5 tecnici: 1 panificatore, 1 pasticcere 1, 1 tecnico del settore agroalimentare, 1 cuoco, 1 giornalista di settore che sarà anche Presidente della stessa;
19. Durante la preparazione dei dolci, ci sarà sempre un Giudice che valuterà il lavoro del concorrente;
20. Saranno premiati i primi tre concorrenti classificati;

- 
- 21.** Tutte le immagini delle fasi di produzione formazione e presentazione sono di uso esclusivo della Fiesa Confesercenti Regionale d'Abruzzo.
- 22.** La Scheda d'iscrizione, completa di tutti gli allegati, va inviata con una delle seguenti modalità:
- Per Posta, al seguente Indirizzo:  
Fiesa Confesercenti Abruzzo – Via Monsignor Luciano Marcante N. 3 – 67039 Sulmona (AQ);
  - Per Fax, al Numero 0864567696;
  - Per E-mail, al seguente indirizzo: [officinadeisapori@cescotabruzzo.it](mailto:officinadeisapori@cescotabruzzo.it);
  - Consegna a mano, presso lo Stand Fiesa in Saral Food.
- 23.** Informazioni:

**FIESA Confesercenti Regionale d'Abruzzo**  
Via Monsignor Luciano Marcante, 3 – 67039 Sulmona (AQ)  
Telefono e Fax: 0864567696  
E-mail: [officinadeisapori@cescotabruzzo.it](mailto:officinadeisapori@cescotabruzzo.it)



## Regional competition of sweets Abruzzo

**1° Concorso regionale  
dei dolci da forno tipici e tradizionali**

<i>Denominazione Azienda/Scuola</i>			
<i>Nome e Cognome del Titolare/Dirigente scolastico</i>			
<i>Indirizzo Azienda/Scuola</i>	<i>Via/Piazza</i>	<i>CAP</i>	<i>Città</i>
<i>Partita I.V.A.</i>			
<i>Codice Fiscale</i>			
<i>Nome e Cognome del Concorrente/Alunno</i>			
<i>Nome e Cognome del Collaboratore del Concorrente</i>			
<i>Nome del Dolce</i>			
<i>Fasi e Ricetta (descrivere)</i>			

---

*Ai fini del Concorso, autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali."*

*Luogo e data: .....*

**ALLEGATI:**

- Copia dell'Iscrizione alla CCIAA di riferimento;
- Copia del Certificato di idoneità del laboratorio rilasciato dal SIAN, compreso di data e di numero;
- Copia Documento d'identità del concorrente e dell'eventuale collaboratore.

***TIMBRO E FIRMA DEL TITOLARE D'AZIENDA/DIRIGENTE SCOLASTICO***

---